

Notice
d'utilisation


Table de cuis-
son

Sommaire


Consignes de sécurité	2	Conseils utiles	7
Instructions d'installation	3	Entretien et nettoyage	8
Description de l'appareil	5	En cas d'anomalie de fonctionnement	8
Notice d'utilisation	6	En matière de protection de l'environnement	9

Sous réserve de modifications

Consignes de sécurité


 Pour votre sécurité et le bon fonctionnement de l'appareil, lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. Conservez ces instructions à proximité de l'appareil. Les utilisateurs doivent connaître parfaitement le fonctionnement et les fonctions de sécurité de l'appareil.

Avertissements importants

 **Avertissement** Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.

Sécurité des enfants


- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Ne laissez pas les emballages à portée de main des enfants. Ils pourraient s'asphyxier !
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement.

 **Avertissement** La sécurité enfants empêche l'utilisation accidentelle ou involontaire de l'appareil.

Utilisation

- Retirez tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil (sauf la plaque signalétique) avant de l'utiliser pour la première fois.
- Mettez les zones de cuisson à l'arrêt après chaque utilisation.
- Risque de brûlures ! Ne posez aucun objet contenant du métal, comme les couverts et couvercles de

réipients sur la table de cuisson. Ils risqueraient de s'échauffer.

 **Avertissement Danger d'incendie !** Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse : les graisses surchauffées s'enflamment facilement.

Utilisation

- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou support.
- Ne posez pas ou ne stockez pas de liquides ou des matériaux inflammables, des objets susceptibles de fondre (plastique, aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.
- Faites attention si vous branchez d'autres appareils électriques à des prises situées à proximité de la table de cuisson. Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants. Contrôlez que les câbles ne soient pas enchevêtrés.

Comment éviter d'endommager l'appareil





- Des objets ou des récipients de cuisson peuvent, en tombant, endommager la surface vitrocéramique.
- N'utilisez pas de récipients en fonte, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la table de cuisson.
- Ne faites pas "brûler" les récipients et ne laissez pas le contenu s'évaporer en totalité. Cela peut entraîner des dégâts permanents des récipients et de la table de cuisson.

- Ne placez pas de plats de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne mettez pas ces dernières en fonctionnement sans récipient.
- Ne recouvrez aucune partie de l'appareil à l'aide de feuilles d'aluminium.

⚠ Avertissement Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez votre appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

Instructions d'installation

i Avant d'installer l'appareil, notez le numéro de série qui figure sur la plaque signalétique. **La plaque signalétique se trouve sur la partie inférieure de l'appareil.**

Modell FVT68F		Prod.Nr. 949 593 029 01	
Typ 58 HAD 20 A0	220-240 V 50-60-Hz		
Made in Germany	Ser.Nr.	5,7 kW	
FAURE	   		

Avertissement importants

⚠ Avertissement Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation ainsi que les recommandations et les avertissements qu'elle contient avant de procéder à l'installation et à la première utilisation de l'appareil. Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez le magasin vendeur.

Les opérations d'installation, de branchement et de réparation sont du ressort exclusif d'un technicien qualifié. En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du Service Après-vente des pièces de rechange certifiées constructeur.

Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et des plans de travail homologués et adaptés.

Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

L'installation doit être conforme à la législation, la réglementation, les lignes directrices et les normes en vigueur dans le pays de résidence (consignes de sécurité électro-techniques et réglementation, recyclage conforme et réglementaire, etc.).

Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils !

La protection contre les contacts accidentels doit être assurée par le montage, par exemple les tiroirs doivent

être installés uniquement avec un plancher de protection directement sous l'appareil. Protégez l'appareil de l'humidité en plaçant un joint d'étanchéité dans les rainures du plan de travail. Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil.

Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité émanant, par exemple, d'un lave-vaisselle ou d'un four.

N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre ! Les récipients chauds sur la table de cuisson risquent de tomber lors de l'ouverture de la porte ou de la fenêtre.

⚠ Avertissement Le courant électrique peut provoquer des blessures. Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien qualifié.

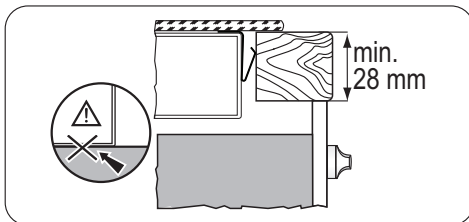
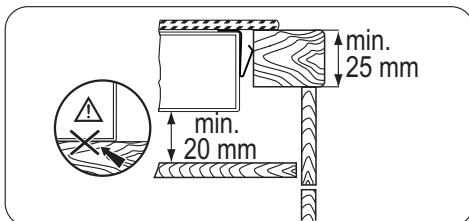
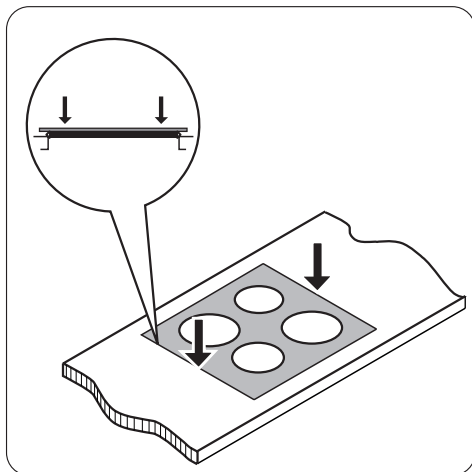
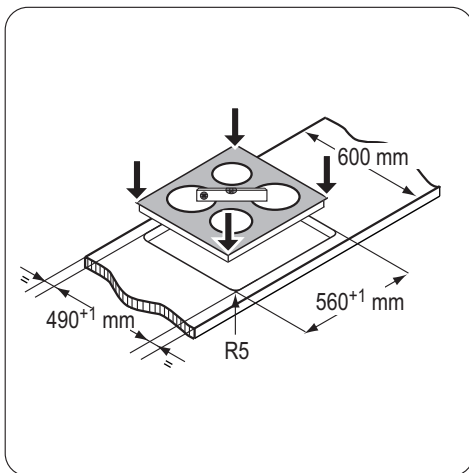
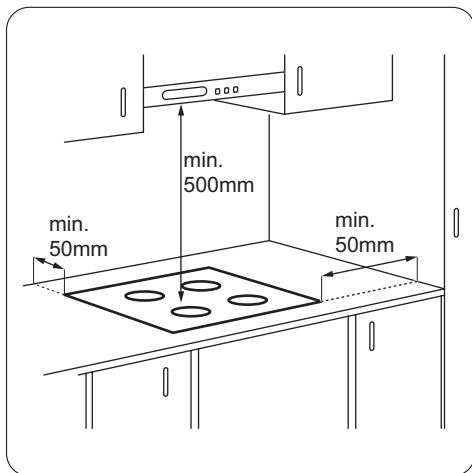
- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé de manière à éviter tout contact.
- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Le raccordement électrique ne doit être effectué que par un électricien qualifié.
- Le câble ne doit pas être tendu.
- En cas de raccordement monophasé ou biphasé, utilisez impérativement le câble d'alimentation approprié de type H05BB-F Tmax 90°C (ou plus).
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90°C ; ou plus). Veuillez vous adresser au Service Après-vente.

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

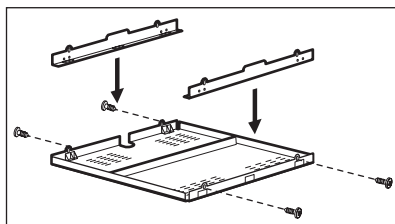
Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être

retirés du support), des disjoncteurs de mise à la terre et des contacteurs.

Montage



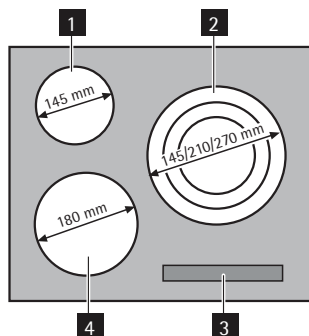
i Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire en option¹⁾), le fond de protection installé directement sous l'appareil n'est plus nécessaire. Vous ne pouvez pas utiliser le boîtier de protection si vous installez l'appareil au-dessus d'un four.



1) L'enceinte de protection n'est pas disponible dans tous les pays. Veuillez contacter votre revendeur local.

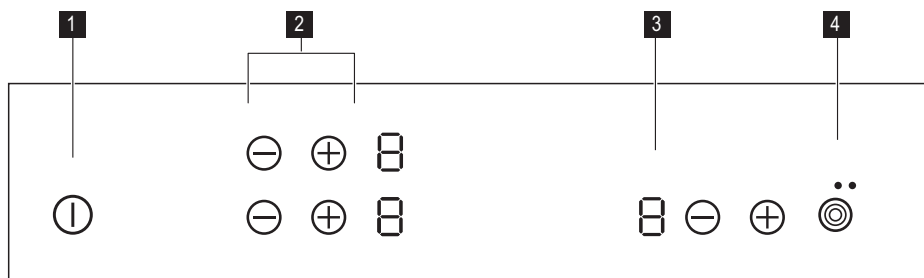
Description de l'appareil

Description de la table de cuisson



- 1** Zone de cuisson 1200 W
- 2** Zone de cuisson à triple circuit 1050/1950/2700 W
- 3** Bandeau de commande
- 4** Zone de cuisson 1800 W

Description du bandeau de commande



Les touches sensibles permettent de commander l'appareil.

	Touche sensible	Fonction
1	ⓘ	Mise en fonctionnement et à l'arrêt de la table de cuisson
2	⊕ / ⊖	Augmentation ou diminution des niveaux de cuisson
3	Affichage du niveau de cuisson	Indication du niveau de cuisson ou des fonctions activées
4	☉ avec voyants	Activation et désactivation des circuits extérieurs

Affichage des niveaux de cuisson

Afficheur	Description
0	La zone de cuisson est à l'arrêt.
1 - 9	La zone de cuisson fonctionne.
ε	Il y a une anomalie.

Afficheur	Description
	Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).
	La sécurité enfants est activée.
	L'arrêt de sécurité est activé.

Voyant de chaleur résiduelle

Avertissement La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

Notice d'utilisation

Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt

Appuyez sur pendant 1 seconde pour mettre l'appareil en fonctionnement ou à l'arrêt.

Mise à l'arrêt automatique

La table de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt si :

- Toutes les zones de cuisson sont mises à l'arrêt.

- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir mis la table en fonctionnement.
- Vous avez posé un objet (casserole, chiffon, etc.) sur une touche sensitive pendant plus de 10 secondes. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- Vous n'avez pas mis à l'arrêt la zone de cuisson ou n'avez pas modifié le niveau de cuisson après un certain temps. Voir tableau. s'allume.

Temporisation de l'arrêt de sécurité

Niveau de cuisson				
Arrêt au bout de	6 heures	5 heures	4 heures	1,5 heure.

Niveau de cuisson

Appuyez sur pour augmenter le niveau de cuisson. Appuyez sur pour diminuer le niveau de cuisson. L'affichage indique le niveau de cuisson. Appuyez sur et sur simultanément pour le désactiver.

Activation / désactivation des circuits extérieurs

Vous pouvez adapter la surface de cuisson à la dimension du récipient. Pour activer le circuit de cuisson extérieur, appuyez sur la touche sensitive . Le voyant s'allume. Pour activer plusieurs circuits extérieurs, appuyez de nouveau sur la même touche sensitive. Le voyant suivant s'allume. Répétez la procédure ci-dessus pour désactiver le circuit extérieur. Le voyant de contrôle s'éteint.

La sécurité enfants

Ce dispositif permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.





Activation de la Sécurité enfants


- Mettez la table de cuisson en fonctionnement en appuyant sur . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.**
- Appuyez simultanément pendant 4 secondes sur des deux zones de cuisson avant. Le symbole s'allume. Mettez l'appareil à l'arrêt.

Désactivation de la Sécurité enfants

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement en appuyant sur . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.**
- Appuyez simultanément pendant 4 secondes sur des deux zones de cuisson avant. Le symbole s'allume. Mettez l'appareil à l'arrêt.


Désactivation temporaire de la sécurité enfants le temps d'une cuisson

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement en appuyant sur . Le symbole  s'allume.
- Appuyez simultanément pendant 4 secondes sur  des deux zones de cuisson avant. Le symbole  s'éteint.


s'allume. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous mettez la table de cuisson à l'arrêt en appuyant sur , la Sécurité enfants est de nouveau activée.

Conseils utiles

Plats de cuisson

-  • Le fond du récipient de cuisson doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.
- Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur les zones de cuisson vitrocéramiques.

Économie d'énergie

-  • Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.

- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Sur la table de cuisson, utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre correspond au diamètre de la zone de cuisson utilisée.

Exemples de cuisson


Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont indicatives.

Niveau de cuisson	adapté à :	Durée	Conseils
1	Conserver les aliments cuits au chaud	Selon besoin	Couvrir
1-2	de la sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5-25 min	Remuez de temps en temps
1-2	Solidifier : omelettes, œufs au plat	10-40 min	Couvrir pendant la cuisson
2-3	riz et plats à base de riz. Cuisson de petites quantités de pomme de terre ou de légumes à la vapeur. Réchauffage des plats cuisinés	25-50 min	Ajouter au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuer car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson
3-4	Faire cuire à la vapeur les légumes, le poisson à l'étuvée, la viande	20-45 min	Ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide
4-5	Faire bouillir des pommes de terre	20-60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre
4-5	Cuisson de grandes quantités d'aliments, ragôts et soupes	60-150 min	Ajouter jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients


Niveau de cuisson	adapté à :	Durée	Conseils
6-7	Cuisson à feu doux : des escalopes, des cordons bleus de veau, des côtelettes, des rissoles, des saucisses, du foie, des œufs, des crêpes, des beignets	Selon besoin	Retourner à mi-cuisson
7-8	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, côtelettes de filet, steaks	5-15 min	Retourner à mi-cuisson
9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulash, bœuf en daube), cuisson des frites		

Entretien et nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre et sec, lisse et plat.

 **Avvertissement** Les objets tranchants et les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil.

Par mesure de sécurité, il est interdit de nettoyer la table de cuisson avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression.

 Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Retrait des salissures :


1. – **Retirez immédiatement** : plastique fondu, feuilles plastiques et aliments sucrés. En cas





de non-respect de cette consigne, la salissure risque d'endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que l'appareil s'est suffisamment refroidi, enlevez** : les cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage spécial pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de détergent.
3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre**.

En cas d'anomalie de fonctionnement


Anomalie	Cause possible et solution
Vous n'arrivez pas à mettre l'appareil en fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none"> • Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps. N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois. • Il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande. Nettoyez le bandeau de commande • La Sécurité enfants est activée . Désactivez la fonction. Voir le chapitre "Sécurité enfants". • Remettez l'appareil en fonctionnement et réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.

Anomalie	Cause possible et solution
Le voyant indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'a été activée que pendant un court laps de temps et, par conséquent, n'a pas eu le temps de chauffer. Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre Service Après-vente.
L'appareil se met à l'arrêt.	Vous avez recouvert la touche  . Enlevez ce qui recouvre la touche sensitive.
 s'allume.	<ul style="list-style-type: none"> Le dispositif d'arrêt de sécurité est activé. Mettez l'appareil à l'arrêt, puis remettez-le en fonctionnement. La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée. Mettez la zone de cuisson à l'arrêt, puis remettez-la en fonctionnement.
Affichage de  et d'un chiffre.	Erreur du système électronique. Débranchez électriquement l'appareil pendant quelques minutes. Débranchez le fusible de l'installation électrique de l'habitation. Rebranchez. Si  s'allume de nouveau, faites appel au Service Après-vente.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre magasin vendeur ou au Service Après-vente. Veuillez lui fournir les informations figurant sur la plaque signalétique, la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la table de cuisson) et le type de message d'erreur qui s'affiche.

En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du Service Après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions relatives au Service Après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

En matière de protection de l'environnement


Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de

votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Emballage

 Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux sigles : >PE<, >PS<, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune.



www.electrolux.com/shop

